

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 42,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ROTE KIRSCHEN
HIMBEERE
ROTE JOHANNISBEERE
PINK GRAPEFRUIT
SCHWARZER PFEFFER
BRIOCHE
BRIOCHE
KREIDE



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

frisch & fruchtbetont
(nicht kitschig!)

Grand Cru Weinberge in
Verzy und Verzenay
Pinot Noir /

Spätburgunder (65%)
Chardonnay (35%)
2019 (40%), 2018 (30%),
2017 (30%)

60% Reserveweine

teilweise durchgeführt

0 Gramm / Liter

Januar 2022

Rosé, Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Hugues Godmé ist ein herausragender Familienbetrieb an der nördlichen Montagne de Reims. Das Weingut liegt im Grand Cru Ort Verzenay. Der Ort ist berühmt für seine lebendig-kraftvollen Pinot Noir Weine. Die Weinberge von Godmé verteilen sich auf 40 einzelne Parzellen in Verzenay, den beiden südlichen Nachbarorten Verzy und Villers-Marmery sowie dem 15 km nördlicher gelegenen Ville-Dommange. Seit 2006 arbeitet Hugues biodynamisch. Damit zählt er zu einem der Pioniere dieser Arbeitsweise in der Champagne. Die Zertifizierung haben er und seine Frau aber erst viel später, ab 2013 umgesetzt. Seit 2020 werden die beiden von ihrer Tochter Lucille äußerst tatkräftig unterstützt.

Warum wir die Champagner von Hugues Godmé im Programm haben

Die Champagner von Hugues Godmé sind alle enorm frisch, gradlinig, schnörkellos, unaufdringlich, druckvoll, langanhaltend und einfach ganz herrlich trinkfreudig, obwohl sie über eine sehr geringe Dosage verfügen. Godmé Champagner sind nicht hip oder trendig. Es sind ganz bodenständige Champagner, die biodynamisch und nachhaltig erzeugt werden, in gebrauchten Barriques Tiefe gewinnen und sehr lange auf der Hefe liegen. Hugues Godmé bzw. seine Champagner übersieht man leicht, da die Familie nicht laut und aufdringlich ist. Aber zu unserem und Ihrem großen Glück haben wir die Champagner bereits vor vielen Jahren entdeckt und in unser Sortiment aufgenommen. Sie

Champagne Grand Cru Rosé brut nature von Hugues Godmé ist in erster Linie ein großartiger, mitreißender Wein. Er ist trocken, strukturiert und trotzdem fruchtbetont und saftig. Es ist ein Rosé mit einer perfekten Balance von Herbe, Frische und Frucht. Seine Farbe erhält der Champagner von 8% Rotwein aus Pinot Noirs. In Verzenay und Verzy, an der nördlichen Grande Montagne, wachsen Pinot Noir Trauben, die spannungsvolle und sehr frische Weine ergeben. Denn im Gegensatz zur südlichen Grande Montagne, wo z. B. in den Orten Ambonnay und Bouzy die Weinberge nach Süden und Westen ausgerichtet sind und sehr intensive kraftvolle Weine hervorbringen, fallen die sanften Hänge in Verzy und Verzenay nach Osten und manchmal auch Norden ab. Damit erhalten sie etwas weniger Sonne und ergeben auch in warmen Jahren elegante Grundweine.